

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 06.11.24

Для

 Согласовано
 Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный)						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Сыр порционно	20	71,0	4,6	5,8	0,0	0,0
Омлет натуральный	150	198,0	13,8	14,4	3,4	0,3
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	35	14,0	1,2	0,07	2,3	0,2
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Я б л о к о	1штг	67,0	0,6	0,6	14,7	1,5
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,9	1,9
Стоимость рациона	91,33	583,4	23,3	30,9	52,9	5,2
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	265	94,0	4,2	4,5	9,2	0,9
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,9
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	70	71,0	1,1	3,6	8,5	0,8
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,5
Хлеб полезный с микронутриентами	29	61,5	2,1	0,3	12,5	1,3
Батон витаминный с микронутриентами	39	109,2	3,1	0,7	22,3	2,2
Стоимость рациона	109,60	665,7	21,3	21,4	96,4	9,6
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Булочка обсыпная с творогом	70	194,0	8,2	7,2	24,0	2,4
Кисломолочный напиток " С н е ж о к "	201	156,8	5,6	5,0	22,1	2,2
Стоимость рациона	42,25	350,8	13,8	12,2	46,1	4,6

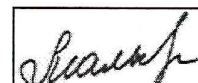
Инженер-технолог

Горячкина Н Н



Калькулятор

Мальшева Г.А.



ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 06.11.24

Мухомов
 ДОКУМЕНТОВ
 Согласовано
 Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Сыр порционно	20	71,0	4,6	5,8	0,0	0,0
Омлет натуральный	150	198,0	13,8	14,4	3,4	0,3
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	35	14,0	1,2	0,07	2,3	0,2
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,5
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,9	1,9
Стоимость рациона	91,33	583,4	23,3	30,9	52,9	5,2
Обед 1-4 класс						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	265	94,0	4,2	4,5	9,2	0,9
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,9
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп.гарнир)	70	71,0	1,1	3,6	8,5	0,8
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,5
Хлеб полезный с микронутриентами	29	61,5	2,1	0,3	12,5	1,3
Батон витаминный с микронутриентами	39	109,2	3,1	0,7	22,3	2,2
Стоимость рациона	109,60	665,7	21,3	21,4	96,4	9,6

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Горячкина Н Н

Калькулятор

Малышева Г.А.

Малышева Г.А.

* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 06.11.24

Для
Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)						
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,02
Сыр порционно	15	53,0	3,5	4,4	0,0	0,0
Омлет натуральный	200	266,0	18,6	19,2	4,6	0,5
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	25	10,0	0,8	0,05	1,6	0,1
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	38	106,4	3,0	0,8	21,7	2,2
Стоимость рациона	91,33	577,4	26,3	35,5	38,4	3,8
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	265	94,0	4,2	4,5	9,2	0,9
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,9
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,5
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	34	95,2	2,7	0,6	19,4	1,9
Стоимость рациона	109,60	572,2	19,5	17,7	83,3	8,3
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Булочка обсыпная с творогом	70	194,0	8,2	7,2	24,0	2,4
Кисломолочный напиток "Снежок"	201	156,8	5,6	5,0	22,1	2,2
Стоимость рациона	42,25	350,8	13,8	12,2	46,1	4,6

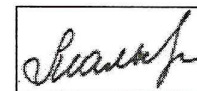
Инженер-технолог

Горячкина Н Н



Калькулятор

Мальшева Г.А.



* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

Муниципальное бюджетное учреждение
 «Согласовано Для
 Директор школы №

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Масло сливочное	17,62	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,02
Масло шоколадное	14,63	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Сыр порционно	11,50	15	53,0	3,5	4,4	0,0	0,0
Первые блюда							
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	27,61	265	94,0	4,2	4,5	9,2	0,9
Вторые блюда							
Омлет натуральный	33,11	150	198,0	13,8	14,4	3,4	0,3
Жаркое по-домашнему	67,06	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,9
Гарниры							
Горошек зеленый консервированный (доп. гарнир)	12,85	35	14,0	1,2	0,07	2,3	0,2
Капуста квашенная с маслом растительным, сахаром	13,15	70	71,0	1,1	3,6	8,5	0,8
Напитки							
Чай с сахаром	1,69	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Чай без сахара	0,67	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0,0
Чай с лимоном	3,49	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Напиток из шиповника	8,22	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,5
Хлеб							
Хлеб полезный с микронутриентами	2,00	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	3,50	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,4

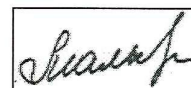
Инженер-технолог

Горячкина Н.Н.



Калькулято

р
 Мальшева Г.А.



] Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.